

# «Man muss kein Koch sein, um Essen zu regenerieren»

Mit innovativen Küchenkonzepten und wirtschaftlichem Küchenmanagement können Betriebe Geld einsparen, Arbeitsabläufe effizienter gestalten, Abfälle reduzieren und auch ohne Fachkräfte warmes Essen schicken.

TEXT SYDNEY KAROLEWSKI

«Ich war selbst Koch, das geht einem ans Herz», sagt Roger Reuss, Key-Account-Manager bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme. Gastrobetriebe müssen sich mit einer Vielzahl an Problemen auseinandersetzen. Wo es Probleme gibt, gibt es Lösungen: «Eine gute Planung der Abläufe ist nur möglich, wenn man sich mit innovativen Küchenkonzepten und wirtschaftlichem Küchenmanagement auseinandersetzt», meint Reuss.

Hugentobler und die Tochterfirma GastroPerspektiv analysieren für jeden Betrieb passende Massnahmen. Je nach Region, Auslastung und Zielgruppe müsse man individuelle Szenarien und daraus resultierende Massnahmen durcharbeiten. «In einem Bergrestaurant, wo viel los ist, muss es schnell gehen», so Reuss. Die Lösung sei, ruhige Zeiten für die Vorbereitung zu nutzen und vorgefertigte Gerichte abgepackt tiefkühlen. Das heisst: Was auf dem Berg auf den Teller kommt, wurde im Tal vorproduziert, heiss abgefüllt und schockgefrostet. Ein wegweisendes Gastrokonzept, das Auswege aus dem Fachkräftemangel auf-

zeigt. «In einem Wasserbad lassen sich die Portionen ganz einfach auftauen und erwärmen.» So könne man mit der Optimierung der Abläufe eine genauere Anzahl an Speisen servieren und gleichzeitig grosse Mengen an Abfall vermeiden. «Man muss kein Koch sein, um Essen zu regenerieren», fügt Reuss hinzu. Somit finde man, auch in Zeiten des Fachkräftemangels, genügend Mitarbeitende.

## Ruhige Zeiten nutzen

«Viele Köche haben keine Probleme mit der Zimmerstunde per se, eher damit, dass sie meist später als geplant nach Hause gehen können», so Reuss. Die Produktion dauert oft länger als erwartet, das sorgt für grosse Frustration. «Ziel ist es, möglichst effizient zu arbeiten, um die Produktivität längerfristig zu steigern.» Für Hugentobler sei es deshalb wichtig, Systeme einzubauen, die solche Abläufe ermöglichen. «Die ruhige Zeit am Nachmittag wird genutzt, um in grossen Mengen vorzuproduzieren», sagt Reuss. So seien gewisse Betriebe produktiver, brächten mehr Volumen

hin, sparten Zeit und müssten später nur noch regenerieren.

«Seit der Wiedereröffnung arbeiten wir im 4/3-Modell. Das heisst: vier Tage in der Küche arbeiten, drei Tage pro Woche frei», so Philipp Schneider, Gastgeber im Restaurant Krone in Mosnang SG. Ein Modell, das die Branche in ein attraktiveres Licht rücken könnte.

## KI gegen Food Waste

Wer nicht richtig plant und zu viel einkauft, dem drohen hohe Mengen an Abfall. «Das ist bares Geld, das in die Tonne geworfen wird», erklärt Simon Zurbuchen, Key Account Managerin bei Kitro. Die Leitidee des Zürcher Start-ups lautet: Abfall reduzieren, Geld sparen. «20 Prozent der eingekauften Lebensmittel in der Branche werden entsorgt», so Zurbuchen. Mit Kitro können Betriebe ihr Food-Waste-Management so einfach wie möglich gestalten. «Dazu stellen wir ein intelligentes Gerät mit integrierter Waage und Kamera zur Verfügung, das Lebensmittelabfälle misst.»

Betriebe stellen ihren Abfallbehälter auf die Waage und entsorgen ihre Essensreste darin wie gewohnt. Dabei fotografiert die Kamera die Abfälle und erkennt mithilfe künstlicher Intelligenz (KI), was genau im Abfalleimer gelandet ist. Mit den Daten wird eine genaue Analyse über die entsorgten Essensreste erstellt. «Darauf basierend werden Produktionsmengen und Menüpläne angepasst, um Verschwendung zukünftig zu vermeiden», sagt Zurbuchen. Laut Kitro könne man so zwei bis acht Prozent des Wareneinsatzes sparen und bis zu 60 Prozent weniger Food Waste generieren. Kitro bietet einen Abonnementbasierten Service mit der Option, das Gerät monatlich zu mieten. Abhängig von der Vertragsdauer, der Grösse der Immobilie und der Anzahl der benötigten Geräte gelten unterschiedliche Rabatte.



Die neu gebaute Fertigungsküche in der Krone Mosnang SG (im Bild Bruno und Philipp Schneider v.l.): Mit Systemen wie «freeze'n'go» spart die Brigade viel Zeit.